INSTRUCCIONES DE USO

RN10 VL-2





102015 ORDER NO.: 00247_VL2 ES Traducción del manual de instrucciones original

A/S Wodschow & Co.

Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Denmark

Phone: +45 43 44 22 88
www.bearvarimixer.com
info@wodschow.dk

Índice:

Aspectos generales:

Este manual se considera una parte integrante de la batidora y debe guardarse con la máquina durante toda la vida útil de esta.

Es importante que lea detenidamente estas instrucciones antes de empezar a utilizar la máquina, en especial la sección sobre la seguridad del usuario.

El fabricante se reserva el derecho a actualizar el manual del producto sin que esto suponga la obligación de actualizar esta copia del manual.

El fabricante no será responsable de los desperfectos provocados por:

- El uso imprudente, incorrecto o erróneo de la máquina
- El uso contradictorio (contrario al uso descrito en el manual)
- Una instalación defectuosa
- El suministro de una tensión incorrecta a la máquina
- El incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento
- Modificaciones de la máquina
- El empleo de piezas de repuesto y accesorios que no sean originales ni específicos para este modelo
- El incumplimiento de las instrucciones de este manual

En caso de defectos en la máquina, le rogamos que se dirija a su distribuidor.

La garantía no cubre defectos derivados del manejo deficiente, la sobrecarga y el incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento.

Desembalaje:

Desembale la máquina y deseche el embalaje con arreglo a la normativa vigente en su país.

Antes de extraer la máquina del palé, compruebe que contenga todas la piezas:

- Palanca de elevación del perol
- Cable de alimentación
- Protector de seguridad
- Perol, batidor, pala, gancho, así como rascador

TRANSPORTE:



Utilice siempre un dispositivo de elevación para desplazar la máquina. Tenga en cuenta que la parte superior de la máquina es muy pesada.

No tire nunca del asa de la máquina para elevar el perol.

Durante los desplazamientos, es importante mantener siempre la máquina en posición vertical.

MONTAJE Y SUJECIÓN:

La temperatura ambiente máxima de la máquina debe ser de 45 °C.

Si se coloca la batidora sobre una mesa, siempre deberá atornillarse. Usar 4 pernos M6 con una longitud de 90 mm + el ancho de la mesa, véase dibujo en **la página 12**.
Si la batidora está equipada con un pedestal, puede ser colocada directamente en el suelo. **Se recomienda usar pernos de anclaje**. Si el suelo no está enteramente plano, usar las placas de ajuste adjuntas

Conexión a la alimentación:

Si el usuario desea conectar él mismo la máquina a la alimentación, deberá proceder con arreglo a las instrucciones de la sección **«Conexión a la alimentación»**.

Con el fin de facilitar las tareas del personal de mantenimiento, debe poder verse claramente cuándo está desconectado el enchufe de la máquina de la toma de la pared.



Antes de conectar la máquina a la alimentación eléctrica, compruebe que la tensión y la frecuencia que figuran impresas en la placa de identificación del aparato se corresponden con las del lugar de instalación. La placa de identificación se encuentra situada en la parte trasera superior de la máquina.

Si la máquina no se conecta a tierra, pueden producirse lesiones personales.

Es necesario asegurarse de que el cable utilizado para conectar la máquina a la alimentación eléctrica cumple la normativa del país en el que está instalada la máquina. Consulte también **«Ejemplos de conexión a la alimentación»** .

¡La máquina debe conectarse a tierra! En caso de no hacerlo, pueden producirse lesiones personales. Si la máquina no se conecta a tierra, el filtro EMC dejará de funcionar correctamente y el convertidor de frecuencia correrá el riesgo de estropearse.

Cuando conecte la máquina, utilice **fase + neutro + tierra** o **fase + fase + tierra**. En ambos casos, es importante que la tensión entre las dos clavijas conductoras se corresponda con la indicada en la placa de identificación de la máquina **(consulte el ejemplo de la página 13).**

La máquina solo puede conectarse a un sistema de alimentación con toma de tierra.

Debe utilizarse un enchufe con dos clavijas y tierra. También pueden utilizarse dos conductores y tierra de una acometida trifásica.

La máquina debe protegerse con un interruptor diferencial.

La máquina está protegida por un fusible de 5 A. El fusible se encuentra empotrado en el hueco para el enchufe situado en la parte trasera de la máquina.

EJEMPLOS DE CONEXIONES A LA ALIMENTACIÓN:

Tensión de la instalación: 50/60 Hz			Placa de identificación				
Suministro: Fases x tensión	**Con neutral**	**Tierra**	**Tensión**	**Fases**	**Usar neutral**	**Usar tierra**	**Comentarios**
1 x 220-240V	Neutral	sí	230V	1	sí	sí	La batidora puede funcionar sin una conexión a tierra, aunque esto implicaría una disminución de la funcionalidad del filtro EMC debido a la ausencia de dispersión a tierra.
2 o 3 x 220-240V	-	sí	230V	2	-	sí	
2 o 3 x 380-415V	Neutral	sí	230V	1	sí	sí	
2 o 3 x 380-480V	-	sí	380-480V	2	-	sí	
2 o 3 x 110-220V	Neutral	sí	100-110V	1	sí	sí	**Por razones de funcionamiento y seguridad, la máquina debe conectarse a tierra.**
1 x 100-120V	Neutral	sí	100-110V	1	sí	sí	
3 x 100-120V	-	sí	100-110V	2	-	sí	

Puesta en marcha:

Limpie el perol, las herramientas y el protector de seguridad antes de usarlos; consulte la sección **«Limpieza» en la página 6.**

Uso recomendado de la máquina:



La máquina está diseñada para elaborar productos que no provoquen reacciones ni desprendan sustancias perjudiciales para el usuario durante el procesado.

La máquina no debe utilizarse en atmósferas explosivas.

La máquina solo debe ser utilizada por personas que hayan recibido formación sobre su uso con arreglo a estas instrucciones. Los usuarios deben ser mayores de 14 años.

La máquina está diseñada para uso comercial en cocinas, empresas de catering y panaderías.

La máquina solo debe utilizarse con arreglo a las instrucciones del manual.

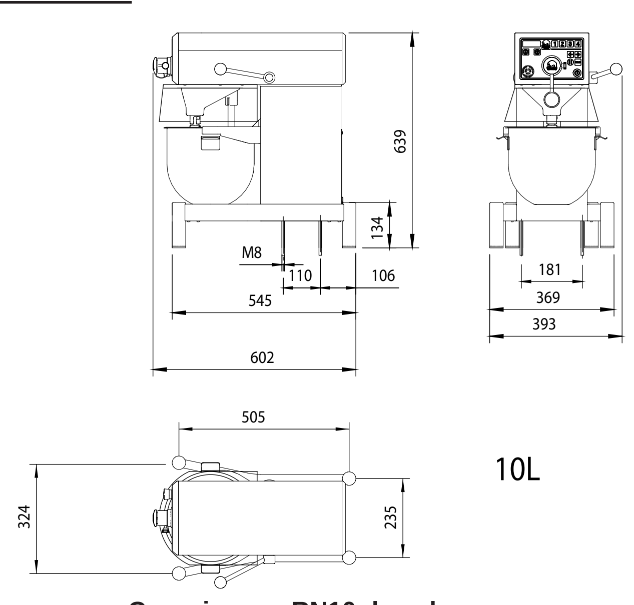
No está permitido realizar modificaciones en la máquina, salvo las recomendadas por el fabricante.

Si la máquina cuenta con toma para accesorios, solo podrán utilizarse aquellos fabricados o recomendados por A/S Wodschow & Co.

Características técnicas:

Peso bruto		Peso neto		kW	Volt	Amp	Velocidad variable, herramienta
RN10 de sobremesa	RN10 de pedestal	RN10 de sobremesa	RN10 de pedestal				
60 kg	70 kg	52 kg	60 kg	0,7 kW	230V	4A	110 – 420 r.p.m

Croquis:



10L

Croquis para RN10 de sobremesa

1200
695
596
622
558

Croquis para RN10 de pedestal

Capacidad máxima de la batidora:

Capacidades por mezcla	Utensilio	RN10
Claras de huevo	Batidor	1 L
Nata montada	Batidor	2,5 L
Mayonesa*	Batidor	8 L
mantequilla de hierbas	Pala	5 kg
Puré de patata *	Pala/Batidor	3,5 kg
masa para pan (50%AR) **	Gancho	5 kg
masa para pan (60%AR)	Gancho	6 kg
masa para ciabatta *(70%AR)	Gancho	5,5 kg
Molletes *	Pala	6,5 kg
Fondo para tarta	Batidor	2,5 kg
Carne molida *	Pala	7 kg
baño de azúcar	Pala	5,8 kg
Donut (50%AR)	Gancho	6 kg

AR = Ratio de absorción (%AR)
(líquido en % de materia seca)

Ejemplo: una receta elemental contiene 1 kg de materia seca y 0.5 kg de líquido:

Esto resulta en AR $= \frac{0{,}5\ kg\ x\ 100}{1\ kg} = 50\%$

Si p.ej. se desea utilizar la capacidad máxima de la batidora, el calculada AR = 50% se usa para determinar la cantidad de materia seca y de líquido en la masa:
Si se usa una batidora de 10 litros, y se desea amasar una masa con AR = 50%, la máxima capacidad es de 5 kg.

Materia seca $= \frac{capacidad\ max.\ x\ 100}{AR + 100} = \frac{5\ kg\ x\ 100}{50 + 100} = 3{,}3$ kg

El peso de líquido = *5 kg - 3,3 kg* = 1,7 kg

* Se recomienda rascador
** Se recomienda funcionamiento a baja velocidad

Las variaciones locales en la naturaleza de las materias primas pueden influir en la absorción de agua, el volumen, las características de cocción, etc

LA ESTRUCTURACIÓN DE LA BATIDORA:

Placa de identificación

Correa Poly-V

Soporte para el rascador

Elevación/baja del perol

Transmisión adicional

Motor

Cabeza planetaria

Eje de bayoneta

Brazos del perol

La perol debe ser empujado hacia atrás en los brazos del perol

Cuando se levanta la perol, debe estar en su lugar y se mantiene en el soporte

convertidor de frecuencia

Transformador, sólo para x<220V - 240V<x

I protector de seguridad es de plástico transparente y de una sola pieza. Es fácil de desmontar y limpiar. El protector puede lavarse en el lavavajillas a 60°, o hasta 90° si se utiliza un programa de corta duración.

El protector cuenta con un acabado especial a prueba de golpes, apto para el uso diario en una cocina profesional.

El protector de seguridad se sujeta por medio de imanes.

Es imposible colocar mal el protector de seguridad



Equipo de serie que se incluye con la batidora:

- Perol –10L
- Gancho en acero inox
- pala en acero inox
- batido en acero inox
- Rascador en acero inox
- Protector des sigurdad de plástico



Equipo que puede adquirirse

- Estante para herramientas
- Mesa en acero inox
- Cortador de verduras
- Picadora de carne

Seguridad:



La máquina está diseñada para elaborar productos que no provoquen reacciones ni desprendan sustancias perjudiciales para el usuario durante el procesado.

Los usuarios de la máquina deberán ser mayores de 14 años y contar con formación en el uso de la máquina con arreglo a estas instrucciones.

La seguridad del usuario se garantiza del modo siguiente:

- La herramienta solo puede rotar si el protector de seguridad está instalado y el perol elevado.
- El protector de seguridad es de plástico. Es imposible colocar mal el protector de seguridad.
- No puede accederse a la herramienta en rotación.
- Se inhibe la diseminación de polvo de harina.
- La máquina está equipada con parada de emergencia: la herramienta deja de girar en menos de 4 segundos (aplicable también a la parada normal y a la parada mediante el protector de seguridad).
- La distancia entre el protector/soporte y el asa de elevación es inferior a 50 mm.
- El nivel de sonido es inferior a 70 dB.
- La máquina mantiene la estabilidad en pendientes de hasta 10º.

La máquina cuenta con protección frente a sobreintensidad.

La radiación no ionizante no se produce intencionadamente, sino que es emitida únicamente por los equipos eléctricos (como motores eléctricos, líneas de conducción eléctrica o solenoides) debido a cuestiones técnicas. Además, la máquina no cuenta con imanes permanentes de gran potencia. Si se respeta una distancia de seguridad (distancia desde la fuente del campo hasta el implante) de 30 cm, puede eliminarse con gran probabilidad la influencia de implantes activos (como marcapasos y desfibriladores).

La máquina debe colocarse de forma que quede espacio para un uso y un mantenimiento normales.

Cuando se trabaje con ingredientes que produzcan polvo, se recomienda lo siguiente:

- Los ingredientes que produzcan polvo no deben verterse al perol desde gran altura.
- Abra las bolsas con ingredientes como la harina por la parte inferior y en el fondo del perol.
- No ponga la máquina a máxima velocidad demasiado rápido.



Si la máquina no se conecta a tierra, pueden producirse lesiones personales.

Es necesario asegurarse de que el cable utilizado para conectar la máquina a la alimentación eléctrica cumple la normativa del país en el que está instalada la máquina. Consulte también «Conexión a la alimentación».

Pueden producirse lesiones corporales si se introducen las manos en el perol mientras la máquina se encuentra en funcionamiento.

Uso correcto de utensilios:

Campos de aplicación recomendados de los utensilios:

Batidor	Pala	Gancho
Nata	Masa para bizcochos	Masa para pan
Claras	Crema de mantequilla	Pan de centeno
Mahonesa	Masa para barquillos	o cos a parecida
o cos a parecida	Carne picada	
	o cos a parecida	



Los batidores no deben ser chocados contra objetos duros como p.ej. el borde del perol. Este tratamiento reducirá la vida del utensilio por deformación creciente.

Para la producción de puré de patatas use la pala y después el batidor normal

Limpieza:



La limpieza debe realizarla personal con formación mayor de 14 años.

La máquina debe limpiarse todos los días o después de cada uso. La limpieza debe realizarse con un paño suave y agua limpia. Los detergentes sulfonados deben utilizarse con precaución, ya que estropean los lubricantes de la máquina.



La máquina no debe aclararse nunca con agua a alta presión.

Las piezas de aluminio no deben utilizarse con alimentos muy ácidos, básicos o salados, que pueden acabar con su revestimiento.

*Las herramientas de aluminio no deben lavarse con detergentes alcalinos fuertes **(el pH debe estar entre 5,0 y 8,0)**.*

*Tenga en cuenta que el protector de seguridad de plástico puede sufrir daños si se somete a temperaturas demasiado altas durante mucho tiempo **(temperatura máxima: 60ºC)**.*

Los proveedores de jabón pueden ayudarle a escoger el tipo de jabón adecuado.

Lubricación y tipos de grasa:



La lubricación y otros servicios de mantenimiento deben ser realizados por personal con formación mayor de 14 años.

La tapa de la máquina solo puede retirarse si el cable de alimentación está desconectado.

Si lleva a cabo una reparación del cabezal de mezclado, lubrique los piñones y las coronas con **STATOIL Greaseway ALX 82**; los rodamientos de agujas del cabezal no pueden lubricarse con este tipo de grasa.

Si la máquina cuenta con una toma para accesorios, debe lubricarse el engranaje con **STATOIL Greaseway ALX 82**.

No utilice tipos de grasa distintos de los indicados.

Toma para accesorios:

La máquina puede estar equipada con una toma para accesorios a la que se conectan accesorios adicionales, como picadoras de carne y troceadores de verduras.

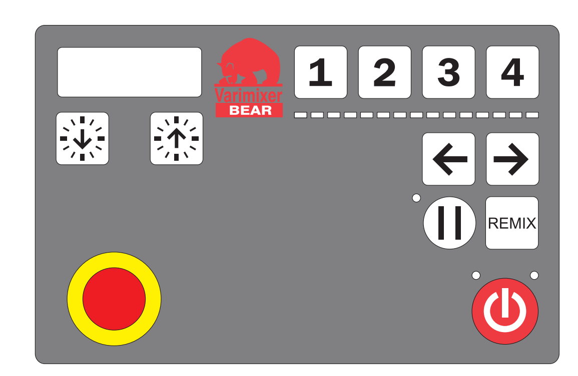
Si necesita más información sobre el montaje y el uso de accesorios adicionales, consulte el manual que se incluye con dicho accesorio.



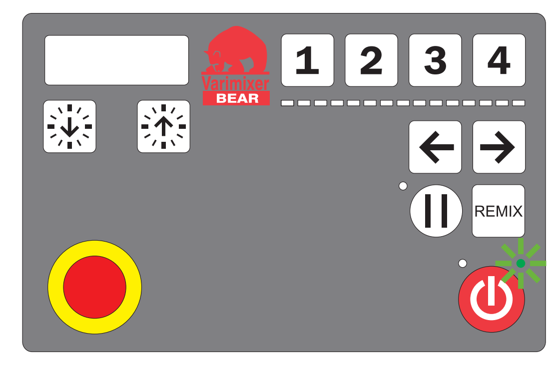
La máquina debe estar apagada mientras se instala el accesorio en la toma.

VL2 Panel de control - lista de varias situaciones de funcionamiento:

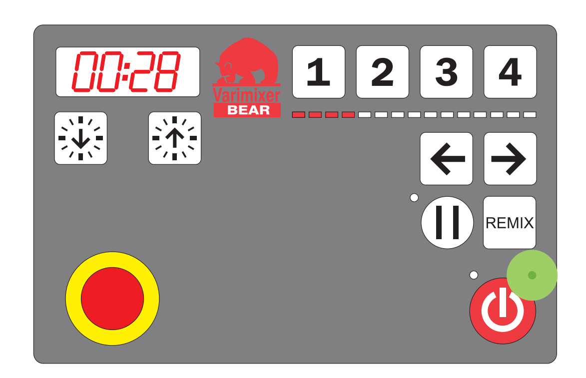
Las siguientes figuras muestran varias situaciones de funcionamiento más explicaciones:



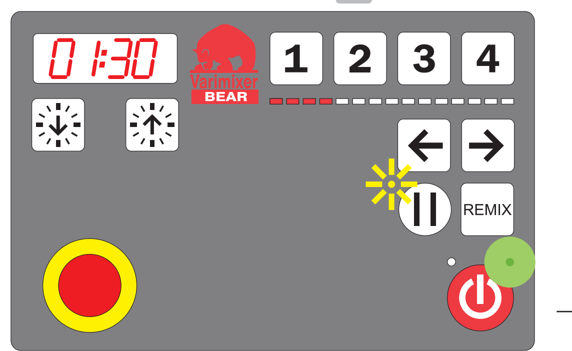
Paro de emergencia está activada - no hay luz en el display.Si el diodo rojo a destella, la batidora ha parado porque el circuito de seguridad ha sido interrumpido, o por causa de baja de los brazos del perol o apertura de la guarda de protección.



La batidora está conectada y está lista para arrancar - destella del diodo verde cerca de lo indica.
Es posible fijar una velocidad de arranque pulsando una de las velocidades fijas o →, antes de pulsar .
Pulsando la batidora se pone en marcha en velocidad mínima.
Una duración del funcionamiento puede ser indicada pulsando o .
Un programa puede efectuarse primero pulsando REMIX y después el número deseado, p.ej. 1 para programa No. 1.

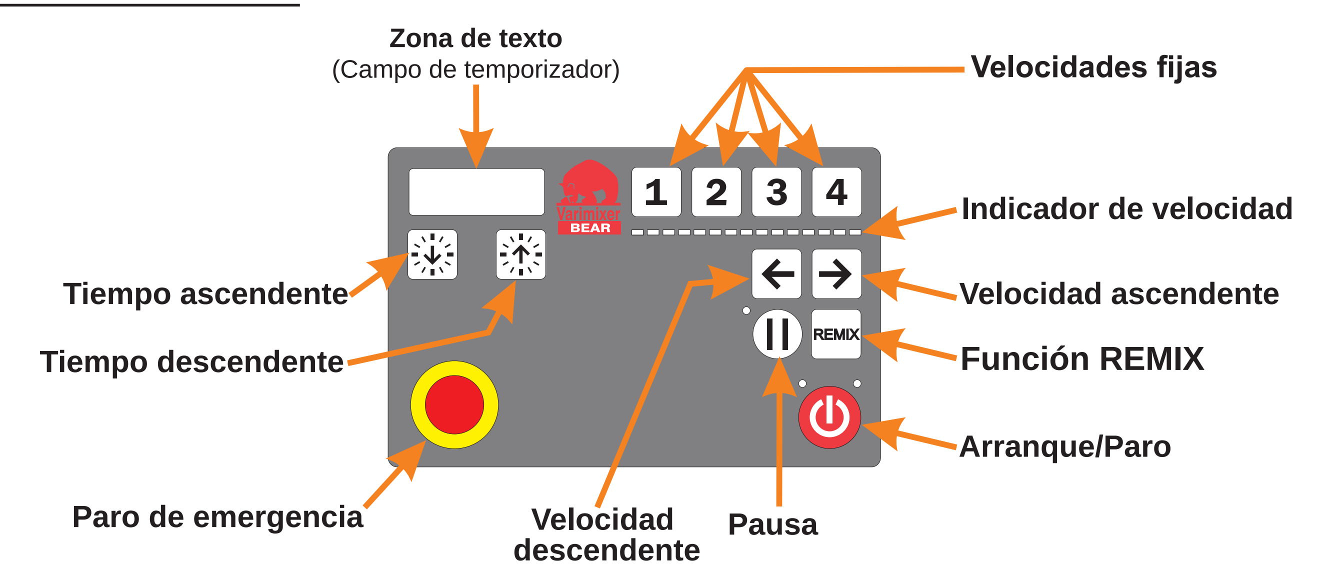


La batidora marcha y una velocidad ha sido elegida - cuatro diodos en el indicador de velocidad brillan.
Es posible cambiar la velocidad pulsando uno de los botones de las cuatro velocidades fijas o ← o →.
Es posible parar la batidora sin que pare el temporizador pulsando II. Volver a arrancar la batidora pulsando II.



II **ha sido pulsado** - diodo amarillo cerca de II está destellando.
La batidora se arranca pulsando II. El temporizador vuelve a arrancar y la velocidad se incrementa a la velocidad elegida. Pulsando ajusta el temporizador al cero, y la batidora no arranca, sino está lista para arrancar - diodo verde cerca de destella **(véase dibujo 2)**.

Maniobra de la batidora:



Antes de poner en marcha la máquina:

- Coloque la herramienta que desea utilizar en el perol
- Colocar el perol en sus brazos
- Enrosque la herramienta en el casquillo de bayoneta.
- Coloque el protector de seguridad
- Eleve el perol utilizando el asa de elevación.
- La batidora está lista para arrancar.

Arrancar la batidora:

Pulsar ⏻ para arrancar la batidora.

Pulsar → para aumentar la velocidad.

Pulsar ← para reducir la velocidad.

O pulsar 1, 2, 3 o 4 para elegir una de las velocidades fijas.

El indicador de velocidad bajo las zonas 1 a 4 indica la velocidad de rotación de la herramienta.

Cuatro velocidades fijas:

Para selección rápida de velocidad, pulsar los campos 1 a 4.

Campo 1 corresponde a velocidad mínima, unos 110 RPM.

Campo 2 corresponde unos 212 RPM.

Campo 3 corresponde unos 318 RPM.

Campo 4 corresponde a velocidad máxima, unos 420 RPM.

Es posible cambiar las velocidades fijas - véase el párrafo **„Cambio de velocidades fijas“**.

Indicación de tiempo de funcionamiento:

Antes de arrancar la batidora es posible elegir una duración del funcionamiento de la batidora pulsando ↑ o ↓. La duración está mostrada en minutos y segundos en el campo del temporizador entre ↓ y ↑.

Como máximo se puede elegir una duración del funcionamiento de 60 minutos.

Inspección de los ingredientes durante la operación:

Si se desea parar temporalmente la batidora sin cambiar la duración del funcionamiento y la velocidad, se puede pulsar II. La batidora reduce la velocidad y para después, el tiempo de funcionamiento para también.

Una vez parada, puede bajarse el perol e inspeccionarse los ingredientes.

Si eleva el perol y pulsar II, la batidora arranca y aumenta la velocidad hasta la velocidad elegida antes de pulsar II. La duración del funcionamiento continúa también.

Si el perol es bajada mientras la batidora está parada, la duración del funcionamiento está ajustada al cero, y para volver a arrancar la batidora pulsar ⏻.

Parada de la máquina:

Para detener la máquina, haga lo siguiente:

- Pulse ⏻. El tiempo de funcionamiento no se reinicia.
- Pulse II dos veces. El tiempo de funcionamiento se reinicia.
- Pulse la parada de emergencia. El tiempo de funcionamiento se reinicia.
- Incline y retire el protector de seguridad. El tiempo de funcionamiento se reinicia.
- Baje el perol. El tiempo de funcionamiento se reinicia.

En todos los casos, la máquina puede ponerse en marcha de nuevo pulsando ⏻.

La máquina se pone en marcha en la velocidad más baja.

La función REMIX:

La función REMIX especial es también un atajo para programar recetas. Mientras está operada la batidora, todos los mandos serán almacenados, y cuando una receta está terminada y está pulsada, toda la receta puede ser almacenada bajo un número de programa.

- Hay cuatro números de programa.
- Un programa no puede ser cancelado, sino reemplazado.
- Los programas no serán cancelados cuando la batidora está sin corriente.

Así se almacena un programa:

- Primero pulsar .
- Realizar toda la receta inclusive pausas y cambios de velocidad.
- Pulsar .
- Almacenar el programa como programa número 1 primero pulsando REMIX y después también 1 hasta que la duración total del programa se ve en el campo del temporizador. Después el campo del temporizador destella **„P1"** tres veces.

Así se efectúa un programa:

- Primero pulsar brevemente REMIX y después 1. Ahora **„P1"** se ve en el campo del temporizador, e inmediatamente después la duración total del programa se ve. El programa puede ser efectuado pulsando .
- Si se cambian la velocidad o el tiempo o II está pulsado durante la efectuación de un programa, el programa estará quitado y hay que operar la batidora manualmente.
- Es posible quitar la guarda de protección bajo la efectuación de un programa. Al aplica la guarda de protección, el programa puede ser reasumido pulsando II.
- Si el programa contiene una pausa, la batidora para y da una señal acústica. Cuando el operador quiere arrancar la batidora otra vez, pulsar II y el programa se reasume.

Cambio de las velocidades fijas:

En las zonas 2 y 3 es posible cambiar la velocidad para tareas que vienen. Activar la zona ← o → para aumentar o reducir la velocidad.

Si el operador quiere almacenar la velocidad ajustada, pulsar 2 o 3 hasta que suene dos veces y los diodos del indicador de la velocidad destellan. La velocidad ajustada ahora se almacena en la memoria

Para volver a los ajustes de la fábrica del botón 2 y 3 pulsar 1 y 4 simultáneamente hasta que se suene.

Puesta a cero del temporizador:

El temporizador puede ser puesto a cero pulsando simultáneamente y . Si el temporizador se pone a cero mientras la batidora marcha, la batidora parará.

Sobrecarga:



No sobrecargue la máquina.

Posibles situaciones de sobrecarga:

- Trabajo con masas demasiado apelmazadas y espesas
- Velocidad de la herramienta de mezclado superior a la recomendada
- Empleo de una herramienta incorrecta

Los trozos grandes de grasa o de ingredientes refrigerados deben desmenuzarse en trozos pequeños antes de introducirlos en el perol.

Las sobrecargas prolongadas provocarán que el convertidor de frecuencia apague la máquina.

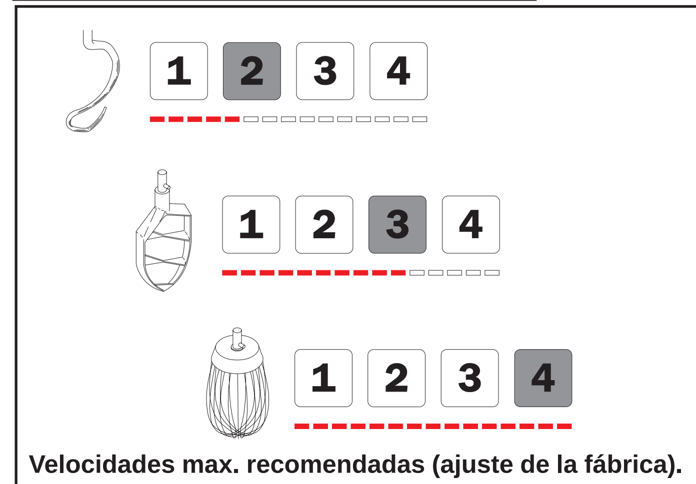
En el campo del temporizador aparece OL:1, OL:2 o OL:3, la velocidad no se reduce, sino que la máquina se detiene y el código que se muestra cambia a ER:R3. Siga las instrucciones indicadas en **«Procedimiento en caso de sobrecarga».**

Procedimiento en caso de sobrecarga:

Una vez eliminada la causa de la sobrecarga, vacíe el perol si es necesario

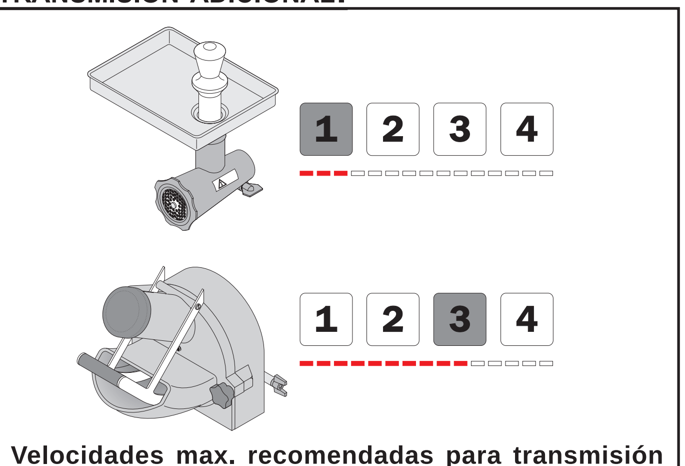
- Pulsar paro de emergencia.
- Liberar el paro de emergencia.
- Arrancar la batidora pulsando .

Velocidades max. recomendadas:



Velocidades max. recomendadas (ajuste de la fábrica).

Velocidades max. recomendadas para transmisión adicional:



Velocidades max. recomendadas para transmisión adicional (ajuste de la fábrica).

CONTROL VL-2, CÓDIGOS DE ERRORES Y POSIBLES SOLUCIONES:

Códigos de errores y posibles soluciones:

Para algunos errores, el control VL2 mostrará un código de error en la pantalla:

ER:R1 Temperatura demasiado alta en el convertidor de frecuencia.

Solución: Apagar la batidora y dejarla enfriar.

ER:R2 Tensión de alimentación incorrecta.

Solución: Comparar la tensión que figura en la placa de identificación con la tensión de alimentación.

ER:R3 El motor ha estado sometido a una sobrecarga durante un largo periodo de tiempo. La sobrecarga ha sido de entre 100-150% de la capacidad de la batidora. La sobrecarga suele producirse con las funciones de mezclado/ batido con una carga constante.

Solución: Apagar la batidora y reducir la cantidad de ingredientes en el perol. Volver a poner la batidora en marcha a una velocidad inferior.

ER:R4 Periódicamente, se constata que la tensión de la fuente de alimentación es demasiado baja.

Solución: La fuente de alimentación de tensión a la máquina debe ser verificada por un especialista.

ER:R5 Temperatura demasiado alta en el motor.

Solución: Apagar la batidora y déjela enfriar. Reducir la cantidad de ingredientes en el perol. Al volver a poner la batidora en marcha, seleccionar una velocidad inferior.

ER:R6 Interrupción de la comunicación. El cable de conexión entre el panel de control y el convertidor de frecuencia está defectuoso.

Solución: Compruebe que el cable se encuentre en los conectores; sustituya el cable si está defectuoso.

OL:1, OL:2 y OL:3 La batidora se ha sobrecargado a trabajar con pasta espesa o similar.

Solución: eduzca la cantidad de ingredientes del perol. Si es necesario, corte el producto en trozos más pequeños o dilúyalo antes de poner de nuevo la máquina en marcha. Cuando la arranque de nuevo, seleccione una velocidad más baja.

Errores que no generan un código de error en la pantalla:

La máquina no se pone en marcha al pulsar , pero el temporizador sigue funcionando. No aparece ningún código de error en la pantalla.

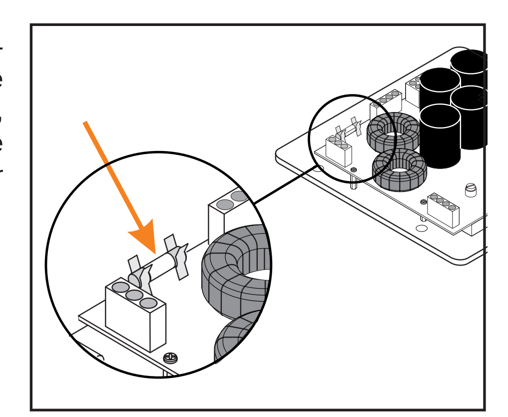
Solución: El convertidor de frecuencia está defectuoso y hay que cambiarlo. Ver **"Instrucciones de servicio" página 10** para acceder al convertidor de frecuencia.

La máquina no se pone en marcha al pulsar . No aparece ningún código de error en la pantalla.

Solución: Activar la parada de emergencia y liberarla de nuevo. Aparecerán dos códigos distintos en la pantalla. El primero es un cuadrado pequeño en la parte superior de la primera cifra de la pantalla seguido de un código de versión, que es la versión de software del panel de control. El segundo código es un cuadrado pequeño en la parte inferior de la primera cifra de la pantalla seguido de un código de versión, que es la versión de software del convertidor de frecuencia. Si no aparece ningún código o sólo el primero, el error podría deberse a un defecto en el cable de comunicación entre el panel de control y el convertidor de frecuencia o a un defecto en el convertidor de frecuencia.

La batidora está **"muerte"** - no hay luz en el panel de operación

Solución: Controlar la conexión a la corriente eléctrica. Si la conexión y el suministro son correctos, el error se deberá o a un defecto del cable de comunicación entre el panel de control y el convertidor de frecuencia, o a un fusible defectuoso en la clavija para cables o el convertidor de frecuencia. Ver **"Instrucciones de servicio, página 10** para acceder al convertidor de frecuencia.



PROGRAMAS DE PRUEBA:

Para acceder al modo de prueba de la batidora hay que efectuar lo siguiente:

Levantar el perol y Coloque la guarda de protección, pulsar la parada de emergencia.

Mantener pulsados ⏻ y ← al mismo tiempo que se libera la parada de emergencia. A continuación ejecutar los cuatro programas de prueba siguientes:

Programa de prueba 1: Comprobación de campos.

Pulse **1** para activar programa de prueba 1:

ATENCIÓN: Los campos deben ser activados en el siguiente orden.

Pulse brevemente los siguientes campos: **II** – ↓ – ↑ – **4** – **3** – **2** – **1** – **REMIX** – ← – ⏻ – →.

La batidora ejecutará los siguientes tres programas de prueba de forma automática.

Programa de prueba 2: Comprobación de los diodos de luz.

Pulse **2** para activar programa de prueba 2:

Durante los primeros 20 segundos parpadeará un 2 en la pantalla – la memoria remix se borrará. Luego se encenderán uno a uno los diodos de luz en el indicador de velocidad, mientras los demás diodos de luz del panel de control están encendidos.

Programa de prueba 3: Comprobación del circuito de medición de la corriente del convertidor de frecuencia.

Pulse **3** para activar programa de prueba 3:

El motor se pondrá en marcha y funcionará durante unos 20 segundos. Después aparecerá un texto en la pantalla. Este texto variará y sólo podrá utilizarse para comprobar la función.

Programa de prueba 4: Comprobación del microinterruptor del circuito de seguridad.

Pulse **4** para activar programa de prueba 4:

ATENCIÓN: Es importante mantener la secuencia de acciones.

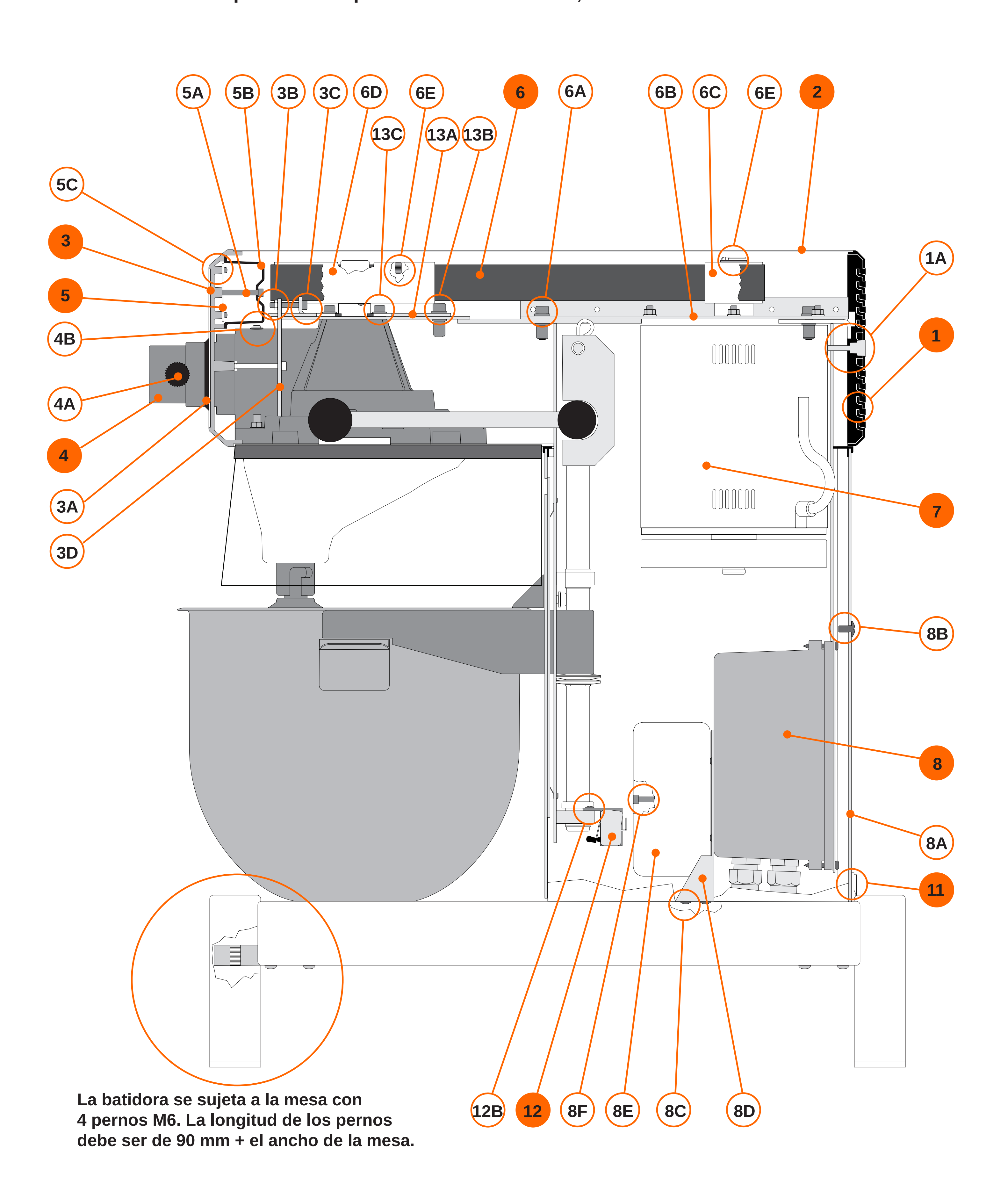
La pantalla indicará un 1 hasta que se quitar la guarda de protección.

- La guarda de protección retirado y colocado de nuevo. La pantalla deberá cambiar a 2.
  Si la pantalla no cambia a 2, el microinterruptor de la pantalla de seguridad estará defectuoso.
- Bajar el perol y volverlo a subir. La pantalla deberá ahora cambiar a 3.
  Si la pantalla no cambia a 3, el microinterruptor de elevación del perol estará defectuoso.
- La prueba finaliza pulsando la parada de emergencia y volviéndola a liberar. En la pantalla deberán aparecer los códigos de versión del panel de control y el convertidor de frecuencia, mencionado anteriormente como **"Control VL-2, códigos de errores y posibles soluciones"**, error ER:RS.

Los cuatro programas de prueba pueden hacerse por orden cualquiera consecutivo y también individualmente.

INSTRUCCIONES DE SERVICIO:

Antes de empezar una reparación de la batidora, desconecte la toma de corriente



La batidora se sujeta a la mesa con 4 pernos M6. La longitud de los pernos debe ser de 90 mm + el ancho de la mesa.

1 **La parte posterior** se desmonta quitando los 2 tornillos **(1A).**

2 **La tapa de la batidora** se puede desmontar cuando la parte posterior **(1)** se ha extraído. La tapa se suelta empujándola un poco hacia atrás.

3 **El panel de control** se desmonta quitando la junta de goma **(3A)** y el tornillo de palomita **(4A)** de la transmisión adicional. Se quita la tuerca **(3B)** y se sueltan los 2 tornillos **(3C).** Los tornillos deben permanecer sujetos a los dos enganches **(3D)**, que se levantan con los tornillos.

4 **La transmisión adicional** se extrae quitando el tornillo de palomita **(4A),** la junta de goma **(3A)** y el panel de control **(3).** Finalmente se suelta el tornillo puntiagudo **(4B).**

5 **La impresión de pantalla** se desmonta soltando el tornillo **(5A)** y sacando la caja de plástico **(5B).** Después se sueltan los cuatro tornillos **(5C).**

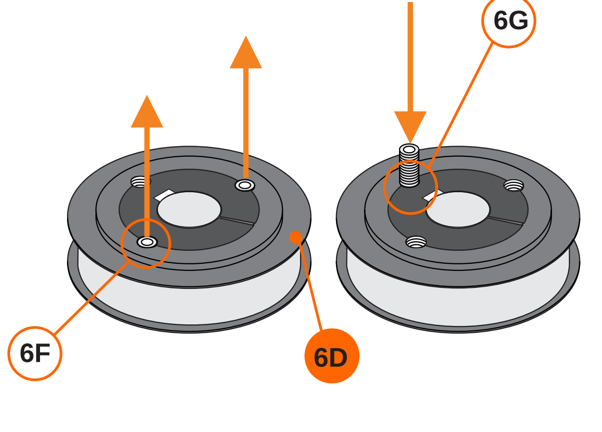
6 **La correa Poly-V** se cambia del siguiente modo:

a) Desmontar la parte posterior de la batidora **(1)** y la tapa **(2)**.
b) Soltar los cuatro tornillos **(6A)** que sujetan el travesaño del motor **(6B)**. Al empujar el travesaño hacia adelante, la correa se afloja y puede soltarse de la polea del motor **(6C)** y la polea de cabeza giratoria **(6D).**
c) Montar la nueva correa Poly-V empujándola hacia abajo sobre las dos poleas.
d) La correa Poly-V se tensa empujando el travesaño del motor hacia la parte posterior de la batidora. Use un destornillador o similar para mantener el travesaño en su sitio al apretar los tornillos.

6C **La polea del motor** se puede desmontar quitando el cierre **(6E)** y utilizando un tirador.

6D **La polea de cabeza giratoria** se desmonta del siguiente modo:

a) Desmontar la parte posterior **(1)**, la tapa de la batidora **(2)** y la correa Poly-V **(6)**
b) Desatornillar los tornillos puntiagudos **(6F)**. Levantar la polea del anillo de fijación.
c) Para soltar el anillo de fijación del eje, se atornilla uno de los tornillos puntiagudos aprox. una vuelta en el agujero central **(6G)**. Después se suelta el anillo de fijación.



Los tornillos (6F) se deben apretar con 30 NM

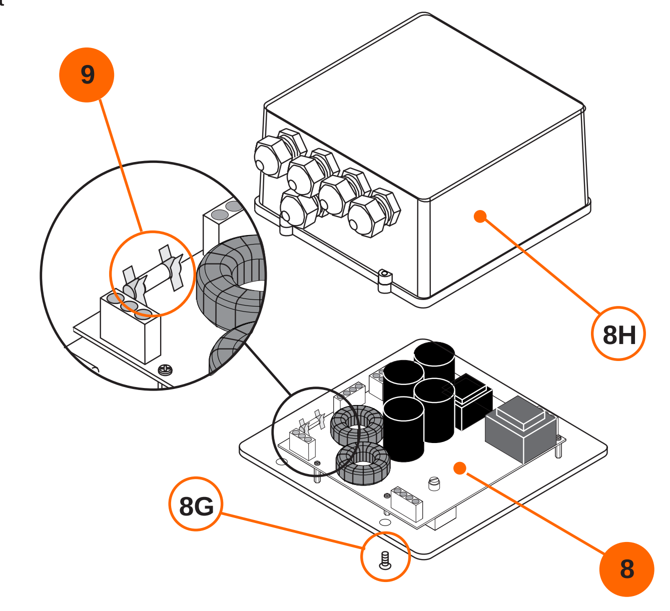
7 **El motor** se retira del siguiente modo:

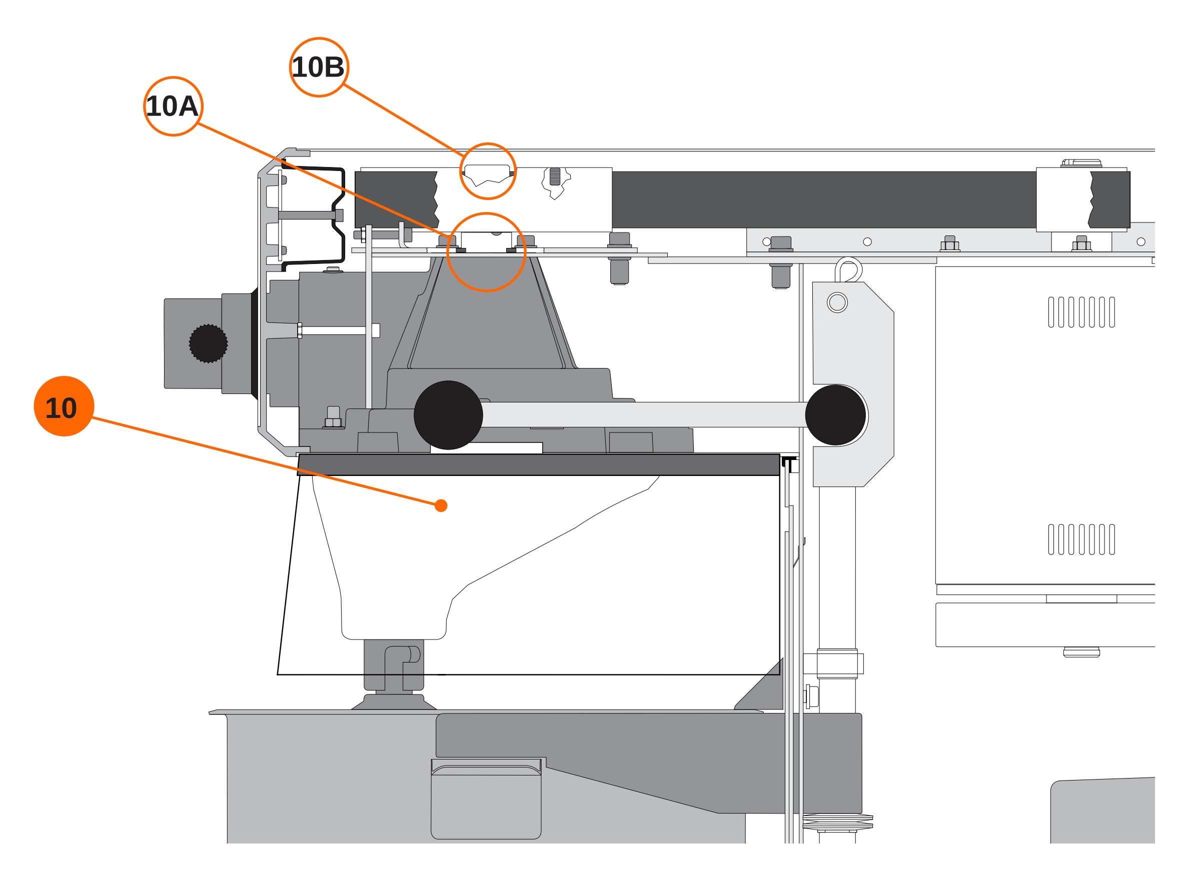
a) Desconectar la batidora mediante el interruptor o desenchufar el cable del punto de conexión.
b) Desmontar la parte posterior **(1)**, la tapa de la batidora **(2)** y la correa Poly-V **(6)**.
c) Desconectar el cable del motor.
d) Quitar los cuatro tornillos **(6A)** y sacar el travesaño del motor **(6B)** con el motor **(7)** fuera de la batidora.

8 **El convertidor de frecuencia** se retira del siguiente modo:

a) Quitar la placa de cubierta **(8A)** soltando los tornillos **(8B)**.
b) Quitar los tornillos **(8C)** del fondo de la batidora.
c) Sacar el convertidor de frecuencia incl. el enganche **(8D)** y el trafo **(8E)** fuera de la batidora.
d) El trafo se puede separar del convertidor de frecuencia quitando los tornillos **(8F)**.

9 **El fusible 10 Amp** se cambia desmontando el convertidor de frecuencia **(8)**. Soltar los tornillos **(8G)** y quitar la caja recubridora **(8H).**



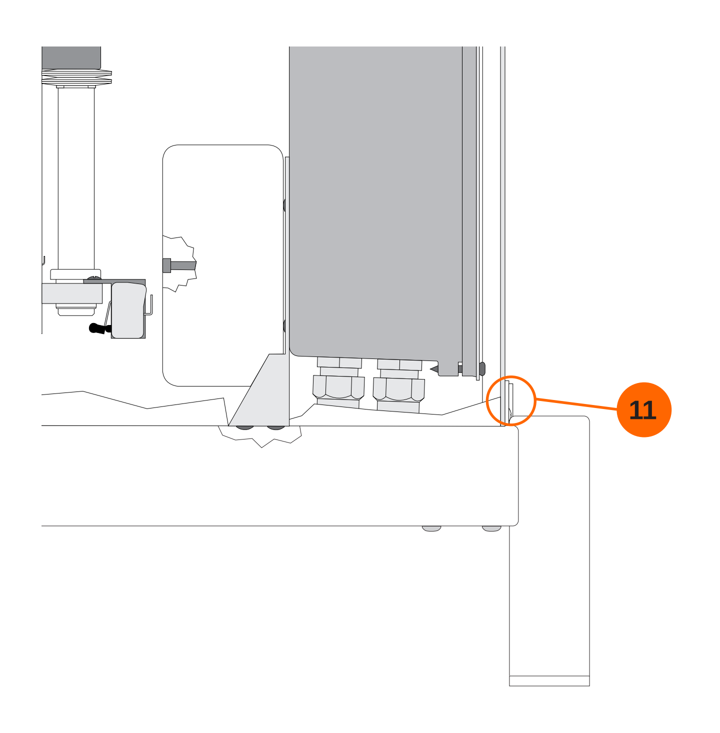


10 **La cabeza giratoria** se desmonta del siguiente modo:

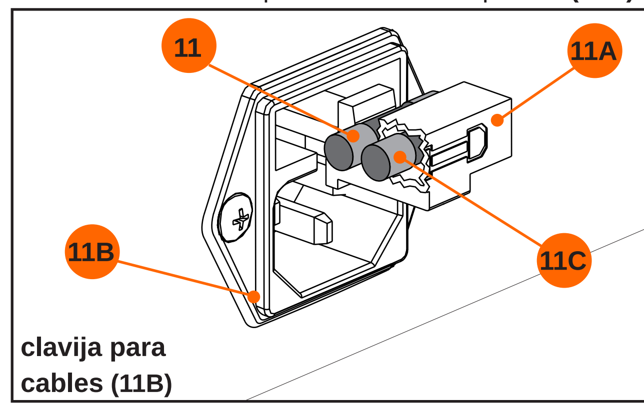
a) Desmontar la tapa de la batidora **(2)**, el panel de control **(3)**, la tracción adicional **(4)**, la correa Poly-V **(6)** y la polea de cabeza giratoria **(6D)**.

b) Quitar el cierre **(10A)** para soltar la cabeza giratoria golpeando el eje **(10B)** con un martillo de goma. **¡Cuidado de que no se caiga la cabeza giratoria!**

c) Para volver a montar la cabeza giratoria, hay que utilizar una herramienta especial para colocarla en su lugar y seguir las indicaciones anteriores en sentido contrario.



11 **El fusible 5A** puede cambiarse sacando el pequeño "cajón" **(11A)** en la parte superior de la clavija para cables **(11B).**
En caso de que el fusible se haya fundido, puede sustituirse por el fusible de repuesto **(11C).**



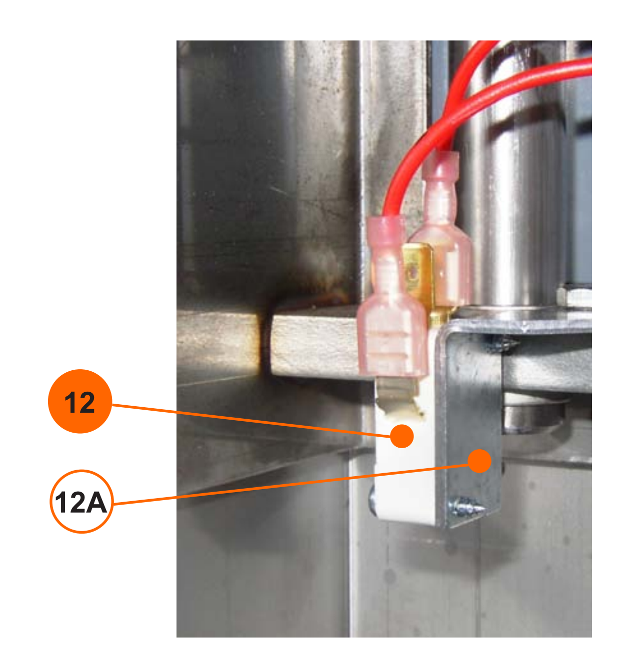
12 **El microinterruptor de elevación del perol** se cambia del siguiente modo:

a) Retirar la placa de cubierta **(8A)** de la parte posterior de la batidora.

b) Sacar el convertidor de frecuencia **(8)** con los enganches **(8D)**.

c) Se puede extraer el microinterruptor de elevación del perol **(12)** con los enganches **(12A)** soltando los dos tornillos **(12B)** y quitando los dos cables. Cambiar el microinterruptor.

d) El nuevo microinterruptor se monta siguiendo las indicaciones en sentido inverso. No requiere ajuste.



13 **El microinterruptor de la guarda de protección** se cambia del siguiente modo:

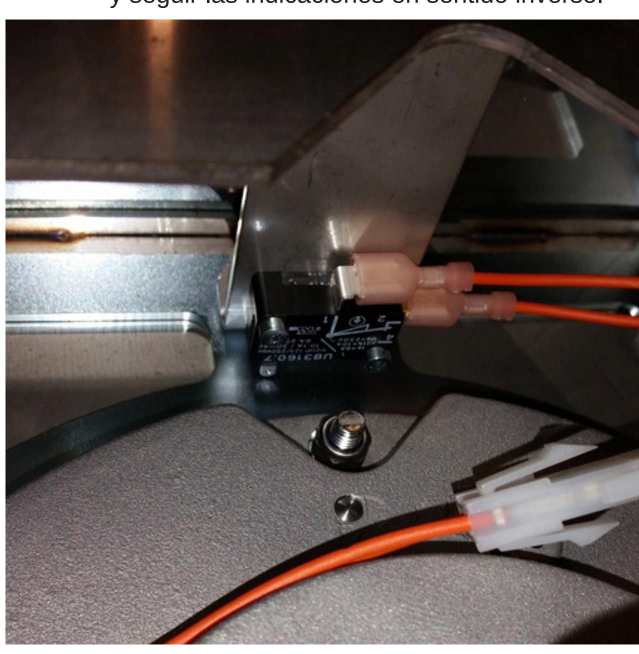
a) Quitar la parte posterior **(1),** la tapa de la batidora **(2)** el panel de control **(3).**

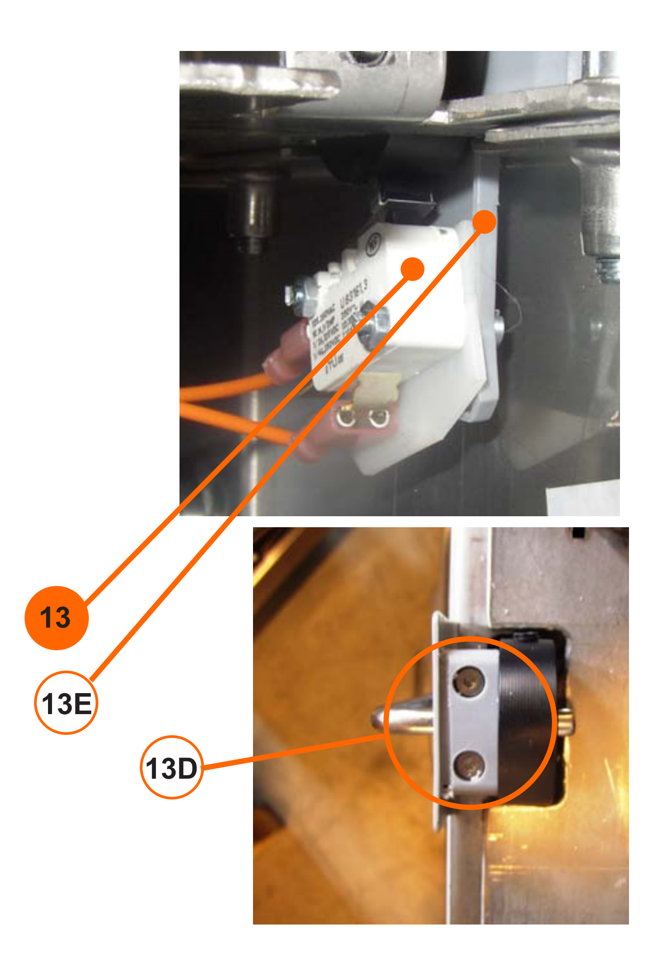
b) Desmontar la polea de cabeza giratoria **(6D)**.

c) Sacar la placa superior **(13A)** quitando los cuatro tornillos **(13B)** y luego los tornillos **(13C) .**

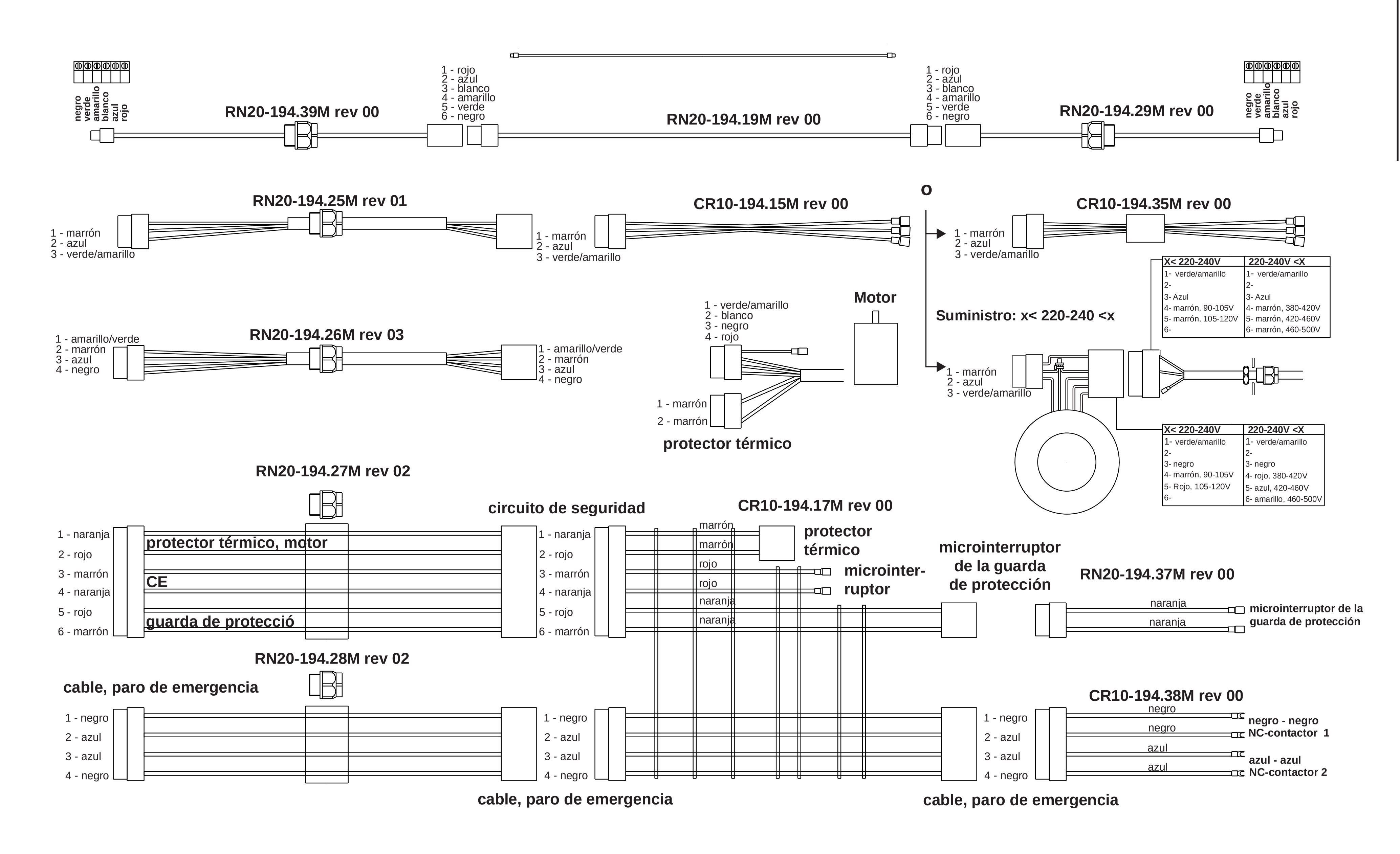
d) Soltar los tornillos de ambos lados **(13D).** Girar la guarda de protección en posición horizontal y levantarla junto con los enganches **(13E)** y el microinterruptor. Cambiar el microinterruptor.

e) Atornillar el nuevo microinterruptor a los enganches y seguir las indicaciones en sentido inverso.

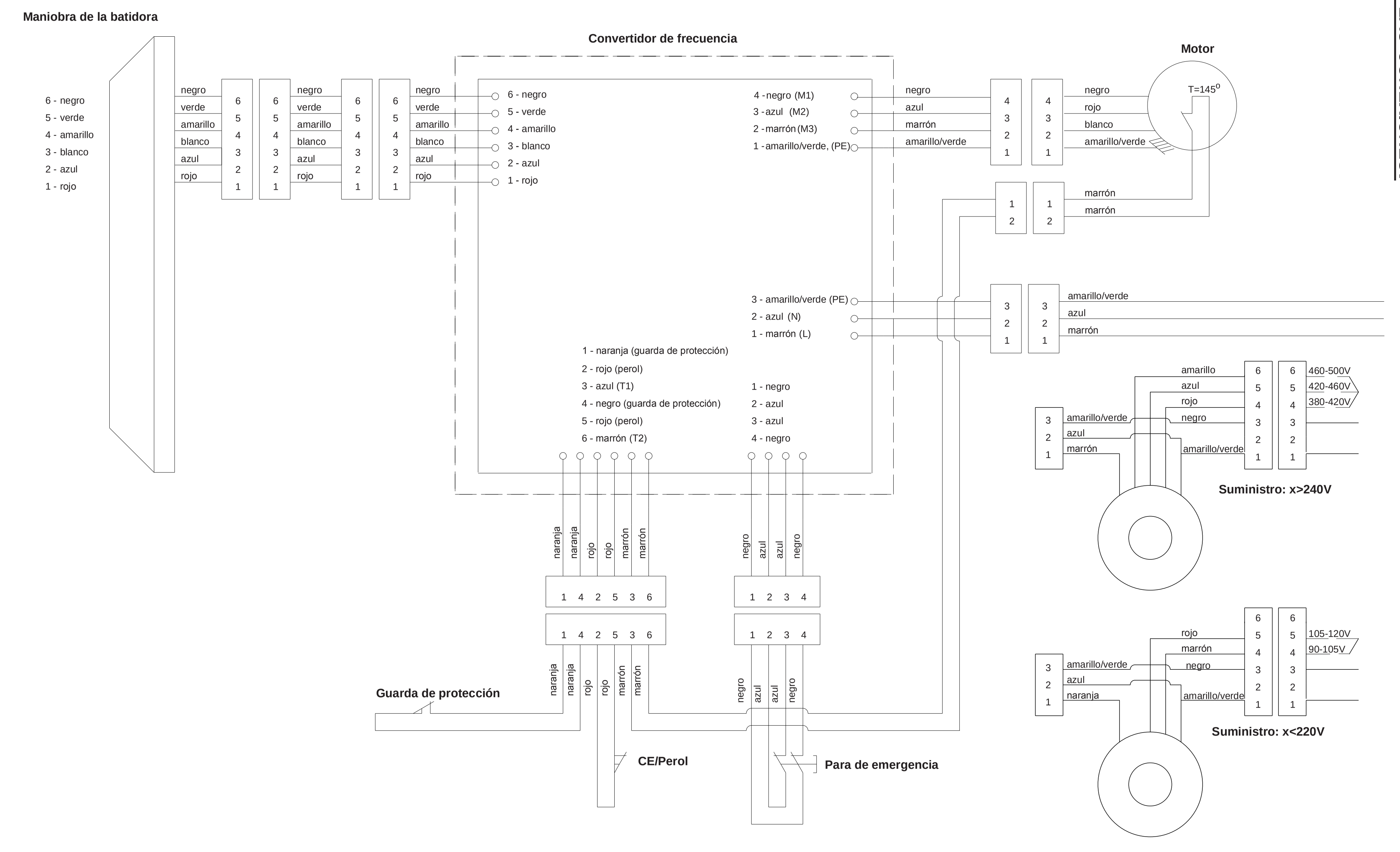




Dibujo de las cables:



DIBUJO DE LAS CONEXIONES:



Indhold af CE Overensstemmelseserklæring, (Maskindirektivet, 2006/42/EC, Bilag II, del A) DK
Contents of the EC Declaration of conformity for machinery, (Machinery Directive 2006/42/EC, Annex II., sub. A) GB
Inhalt der EG-Konformitätserklärung für Maschinen, (Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II, sub A) DE
Contenu de la Déclaration CE de conformité d'une machine, (Directive Machine 2006/42/CE, Annexe II.A) FR
Inhoud van de EG-verklaring van overeenstemming voor machines, (Richtlijn 2006/42/EC, Bijlage II, onder A) NL
Contenido de la declaración "CE" de conformidad sobre máquinas, (Directiva 2006/42/EC, Anexo II, sub A) ES

Fabrikant; Manufacturer; Hersteller; Fabricant; Fabrikant; Fabricante: A/S Wodschow & Co.
Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Navn og adresse på den person, som er bemyndiget til at udarbejde teknisk dossier
Name and address of the person authorised to compile the technical file
Name und Anschrift der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen
Nom et adresse de la personne autorisée à constituer le dossier technique
naam en adres van degene die gemachtigd is het technisch dossier samen te stellen
nombre y dirección de la persona facultada para elaborar el expediente técnico

Navn; Name; Name; Nom; Naam; Nombre: Kim Jensen
Adresse; Address; Adresse; Adresse; Adres; Dirección: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark
Sted, dato; Place, date; Ort, Datum; Lieu, date ; Plaats, datum ; Place, Fecha: Brøndby, 15-12-2009

Erklærer hermed at denne røremaskine
Herewith we declare that this planetary mixer
Erklärt hiermit, dass diese Rührmaschine
Déclare que le batteur-mélangeur ci-dessous
Verklaart hiermede dat Menger
Declaramos que el producto batidora

- er i overensstemmelse med relevante bestemmelser i Maskindirektivet (Direktiv 2006/42/EC)
  is in conformity with the relevant provisions of the Machinery Directive (2006/42/EC)
  konform ist mit den Bestimmungen der EG-Maschinenrichtlinie (Direktiv 2006/42/EG)
  Satisfait à l'ensemble des dispositions pertinentes de la Directive Machines (2006/42/CE)
  voldoet aan de bepalingen van de Machinerichtlijn (Richtlijn 2006/42/EC)
  corresponde a las exigencias básicas de la Directiva sobre Máquinas (Directiva 2006/42/EC)

- er i overensstemmelse med følgende andre CE-direktiver
  is in conformity with the provisions of the following other EC-Directives
  konform ist mit den Bestimmungen folgender weiterer EG-Richtlinien
  Est conforme aux dispositions des Directives Européennes suivantes
  voldoet aan de bepalingen van de volgende andere EG-richtlijnen
  está en conformidad con las exigencias de las siguientes directivas de la CE

  2004/108/EC

Endvidere erklæres det
And furthermore, we declare that
Und dass
Et déclare par ailleurs que
En dat
Además declaramos que

- at de følgende (dele af) harmoniserede standarder, er blevet anvendt
  the following (parts/clauses of) European harmonised standards have been used
  folgende harmonisierte Normen (oder Teile/Klauseln hieraus) zur Anwendung gelangten
  Les (parties/articles des) normes européennes harmonisées suivantes ont été utilisées
  de volgende (onderdelen/bepalingen van) geharmoniseerde normen/nationale normen zijn toegepast
  las siguientes normas armonizadas y normas nacionales (o partes de ellas) fueron aplicadas

  EN454:2000 ; EN60204-1:2006; EN12100-1:2005
  EN12100-2:2005; EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

Innehåll i EG-försäkran om maskinens överensstämmelse, (Maskindirektivet 2006/42/EG, bilaga 2, A) **SE**
Contenuto della dichiarazione CE di conformità per macchine, (Direttiva 2006/42/CE, Allegato II, parte A) **IT**
Sisukord EÜ masina vastavusdeklaratsioon , (Masinadirektiiv 2006/42/EÜ, lisa II, punkt A) **EE**
Treść Deklaracja zgodności WE dla maszyn (Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE, Załącznik II, pkt A) **PL**
Sisältö EY-vaatimustenmukaisuusvakuutus koneesta (Konedirektiivi 2006/42/EY, Liite II A) **FI**

Tillverkare; Fabbricante; Tootja; Producent; Valmistaja: A/S Wodschow & Co.

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Namn och adress till den person som är behörig att ställa samman den tekniska dokumentationen:
Nome e indirizzo della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico
Tehnilise kausta volitatud koostaja nimi ja aadress
Imię i nazwisko oraz adres osoby upoważnionej do przygotowania dokumentacji technicznej
Henkilön nimi ja osoite, joka on valtuutettu kokoamaan teknisen tiedoston

Namn; Nome e cognome; Nimi; Imię i nazwisko; Nimi: Kim Jensen

Adress; Indirizzo; Aadress; Adres; Osoite: Kirkebjerg Søpark 6, DK-2605 Brøndby, Denmark

Ort och datum; Luogo e data; Koht, kuupäev; Miejscowość, data; Paikka, aika: Brøndby, 15-12-2009

Försäkrar härmed att denna blandningsmaskin
Con la presente si dichiara che questo mixer planetaria
Deklareerime käesolevaga, et Planetaarmikseri
Niniejszym oświadczamy, że mikser planetarny
vakuuttaa, että tämä mikseri tyyppi

- överensstämmer med tillämpliga bestämmelser i maskindirektivet (2006/42/EG)
  is è conforme alle disposizioni della Direttiva Macchine (Direttiva 2006/42/CE)
  vastab kehtivatele masinadirektiivi (2006/42/EÜ) nõuetele
  spełnia wymagania odpowiednich przepisów dyrektywy maszynowej (2006/42/WE)
  on konedirektiivin (2006/42/EY) asiaankuuluvien säännösten mukainen

- överensstämmer med bestämmelser i följande andra EG-direktiv
  è conforme alle disposizioni delle seguenti altre direttive CE
  vastab järgmiste EÜ direktiivide nõuetele
  spełnia wymagania przepisów innych dyrektyw WE
  on seuraavien muiden EY-direktiivien säännösten mukainen

  2004/108/EC

Vi försäkrar dessutom att
e che
Lisaks ülaltoodule deklareerime, et
Ponadto oświadczamy, że
ja lisäksi vakuuttaa, että

- följande (delar/paragrafer av) europeiska harmoniserade standarder har använts
  sono state applicate le seguenti (parti/clausole di) norme armonizzate
  kasutatud on järgmisi Euroopa harmoniseeritud standardeid (või nende osi/nõudeid)
  zastosowano następujące części/klauzule zharmonizowanych norm europejskich
  seuraavia eurooppalaisia yhdenmukaistettuja standardeja (tai niiden osia/kohtia) on sovellettu

  EN454:2000 ; EN60204-1:2006; EN12100-1:2005
  EN12100-2:2005; EN61000-6-1:2007; EN61000-6-3:2007

A/S WODSCHOW & CO.
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Denmark
Telefon: 43 44 22 88
info@wodschow.dk
www.bearvarimixer.com